

Le Chef Stéphane Molé vous propose

Pour le buffet du mois de juin



PIECES FROIDES :

- Gaspacho de concombre à la menthe et émietté de tourteau,
 - Gaspacho de melon au balsamique blanc et poivron doux,
 - Pressé de truite fumée de Banca et jeune poireaux, crème de raifort,
 - Gelée de lapereau aux artichauts et poivre vert,
 - Pistou de courgettes au basilic sur un sablé parmesan et ventrèche croustillante,
 - Tarte fine tomate et mozzarella, salade de jeunes pousses,
-

PIECES CHAUDES :

- Gambas sauvages marinées au citron confit et gingembre,
 - Caille désossée sur brochette, moutarde douce et oignons violets,
 - Pour les deux plats, bayaldi de légumes d'été en garniture,
-

PIECES SUCREES :

- Granité de fraise sur mascarpone au citron,
- Rhubarbe confite sur un riz au lait et confiture de fraise,
- Mi-cuit au chocolat et crémeux de Gianduja,
- Choux croquants à la framboise,